

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA. Pago adelantado.

AÑO XIII.

Sábado 13 de Septiembre de 1890.

NUM. 1.325

ABOCADO DE LOS VINOS

La vendimia tardía expone al vino á sufrir un buen número de enfermedades, entre las cuales es la más importante el abocado.

Por una parte la excesiva madurez del grano y el descenso de la temperatura, y por otra la ignorancia ó negligencia en la elaboración, son causa de que la fermentación del mosto sea incompleta, y que, no desdoblándose todo el azúcar, el vino quede dulce ó sabroso y pobre en alcohol, color y aroma, cuyas propiedades comunican á los caldos una depreciación en el comercio en menoscabo de los intereses del vinicultor.

Para salvar al vino de estos defectos en lo que toca á su elaboración, hay necesidad de que el arte supla á la naturaleza.

Primeramente debe ensayarse el mosto. Tómese al efecto cierta cantidad de uva, estrújese sobre un lienzo tupido, y el líquido colado ensáyese por medio del pesamostos teniendo en cuenta que de cada 12º hay que descontar uno por la cantidad de principios mucilaginosos, astringentes y albuminoides que contiene y que aumentan su densidad.

Si el pesamostos acusase más de 13º, hay necesidad de rebajarlo con agua hasta marcar aquel número, y luego añadir ácido tartárico en proporción conveniente.

Antes de que empiece la fermentación tumultuosa averigüese la temperatura del mosto, y si ésta fuese menor de 14º precisa procurársela por medios artificiales. Para ello puede calentarse parte del mosto en una caldera y añadirlo al resto; puede también introducirse en el mosto un termo-sifón ó un tubo por cuyo interior circule vapor de agua, y por último, puede colocarse una estufa ó brasero en el local, cerrando éste y procurando que la temperatura no pase de 25º.

El mecido ó apaleo de los mostos es un excelente procedimiento para evitar el embocado. Por medio de una pala de madera se remueve el mosto y la cascara durante los dos primeros días á intervalos de tres ó cuatro horas, y aun mejor que con la pala con el mecedor, que se compone de un vástago de madera bastante largo, en una de cuyas extremidades hay un disco, también de madera, de 15 centímetros de diámetro, con el que se logra hundir la cascara. De este modo la fermentación se facilita y acelera, siendo difícil que los caldos resulten abocados.

Para corregir el defecto que nos ocupa, puso en práctica nuestro distinguido amigo D. J. M. Martí, director de la Granja Experimental, un procedimiento mixto el pasado invierno, con el que obtuvo excelentes resultados. Nosotros, que hemos tenido ocasión de ensayarlo, podemos asegurar que también obtuvimos el más feliz éxito, por lo cual lo recomendamos eficazmente á los vinicultores.

Helo aquí:

..... Para el estrujado de la uva se hizo uso de la pisadora, una de las máquinas que forma parte del material del campo de experiencias y que los viticultores debieran adoptar por el trabajo perfecto que produce y economía nada despreciable que se obtiene en la mano de obra, aun cuando se pase la uva dos veces por la máquina; así, creí conveniente ejecutar dicha operación para conseguir un pisado enérgico y airear la vendimia. En cambio no me pareció prudente el desraspado en uvas tan azucaradas, no obstante suponer que daría buenos resultados en años normales, si no en la fabricación de vinos de embarque, en los cuales se busca mucho el color y el tanino, al menos en los vinos de mesa, que serían más apreciados y mejor vendidos con una esmerada elaboración.

Pisada la uva, se introdujo con el escobajo en los toneles convenientemente preparados, y que se utilizaron en vez de los lagares ó conos para la fermentación del mosto; ésta fué cerrada en unos ensayos y abierta en otros: los primeros se transportaron inmediatamente á la Granja, donde se les dejó expues-

tos á una temperatura de 20 á 25º, obtenida con el auxilio de una estufa. Los ensayos de la fermentación abierta quedaron en la bodega de Liria expuestos á la temperatura ordinaria de 15º; para facilitar la fermentación se les meció la cascara repetidas veces, excepto en uno de los toneles que la tenía retenida por falsos fondos, y á más se le había adicionado el 25 por 100 de agua y de un poco de ácido tartárico.

A los siete días cesó la fermentación tumultuosa en los toneles de la bodega de Liria, y se trasegó el vino conduciéndose á la Granja; pero demostrando el análisis que todavía quedaba una excesiva cantidad de glucosa sin transformarse en alcohol, por cuyo motivo el vino estaba abocado y por consiguiente expuesto á agriarse, traté de remediar el defecto renovando la fermentación; consiguióse este resultado agitando algo los toneles y sometiéndolos á la misma temperatura arriba dicha de 20 á 25º; además se adicionó á uno de ellos un poco de levadura de cerveza. El trabajo no fué infructuoso: á las veinticuatro horas la fermentación iniciada de nuevo era bastante activa, según revelaba la salida del ácido carbónico por las cerraduras hidráulicas que todos los toneles tenían; á los pocos días disminuyó mucho la fermentación en todos los ensayos, con corta diferencia y así continuó durante un mes, después de cuya fecha cesó, al parecer, por completo; en este último período la temperatura del local fué la ordinaria de 16º.

Reconocido entonces el vino, resultó había desaparecido casi todo el azúcar y la riqueza alcohólica había aumentado hasta marcar 16º 2' en algunos de los ensayos, teniendo además mucho color y todas las condiciones que se buscan para los vinos de embarque; trasegarónse con las debidas precauciones, y bien tapados se bajaron á una cisterna que afortunadamente exista, y que á falta de bodega me sirvió bastante bien para su conservación.

Siguiendo un procedimiento análogo, los viticultores obtendrán iguales resultados, y cuando se presenten las mismas circunstancias de la pasada cosecha (1), podrán evitar que sus vinos adquieran los defectos que este año lamentan; aun más quizás preferían vendimiar tarde, para obtener mostos ricos en azúcar y producir vinos muy alcohólicos que bien elaborados, no dudo resistirán perfectamente el embarque, sin necesidad de encabezamiento, ahorrándose así el gasto nada despreciable, de la compra del alcohol, que representa muchos millones, los cuales, desgraciadamente, salen de España por culpa nuestra, pues contamos con primeras materias suficientes para elaborarlos en nuestro país.

Los vinos de un año que á consecuencia de una mala elaboración ó deficiencia en la corrección quedasen dulces ó sabrosos, pueden corregirse añadiéndoles la cascara del vino nuevo después de prensada, agitando la mezcla y procurando que la temperatura del local sea de 20 á 25º. No tardaremos así en desarrollar una viva fermentación que desdoble el exceso de azúcar en alcohol, curando de esta manera al vino.

Caso de que no conviniese aguardar un año puede obtenerse el mismo resultado dejando en maceración la cascara con el vino en vasijas cerradas herméticamente por medio de un tapón hidráulico. Llegada la primavera se agita la mezcla por seis ú ocho horas y se deja en reposo para que fermente de nuevo. Después de esto se trasega el líquido, prensando la cascara.

Así se logra destruir el abocado, pero en cambio el vino adquiere, por la maceración prolongada, un gusto astringente nada agra-

(1) El articulista se refiere á las lluvias persistentes del otoño que retrasaron la vendimia, y á los vientos secos que sucedieron á la humedad excesiva que desecaron rápidamente la uva, de cuyas causas resultaron mostos muy azucarados.

dable, que puede quitarse con los trasegos sucesivos ó clarificándolo con un poco de gelatina.

En ambas operaciones conviene hacer uso del ácido tartárico, puesto que facilita algún tanto la fermentación y comunica al vino cualidades de coloración y brillantez inmejorables.—A.—(De El Progreso Agrícola.)

ADULTERACIÓN Y RECONOCIMIENTO de las harinas.

Las harinas más comunmente usadas en nuestro país son las de trigo, y á ellas nos referiremos principalmente.

La de trigo de buena calidad es de color blanco amarillento, de olor particular y de sabor agradable; es brillante y no presenta puntos grises ni negruzcos. Es suave al tacto, seca y pesada; se adhiere á los dedos, formando masa cuando se la comprime entre la mano; con un tercio de su peso de agua, forma una pasta larga muy elástica y susceptible de extenderse en láminas delgadas. La calidad de la harina está en relación con la elasticidad de la pasta.

La de calidad media es de color blanco mate y más rica en agua; no forma masa en la mano y da más cantidad de salvado.

Para conocer la calidad de una harina se puede recurrir á la calcinación de un peso dado, pesando el residuo, que debe ser menor de una décima.

Uno de los mejores procedimientos para asegurarse mejor de la bondad de las harinas, consiste en determinar la cantidad de gluten. Se toma un peso dado (25 gramos) y por medio de una corta cantidad de agua se forma una pasta consistente. Media hora después, según la estación, se malaxa esta pasta debajo de un filete de agua y sobre un tamiz fino, para que el agua arrastre el almidón y no se formen grumos, hasta que quede el gluten aislado. Las partículas desprendidas durante la loción, que quedan en el tamiz, se unen á la masa y se malaxa en agua fría hasta que ésta quede transparente, en cuyo caso se ha separado todo el almidón. Se pesa exactamente el gluten, teniendo en cuenta que 5 gramos de gluten húmedo representa 3 en estado seco.

Boland ha propuesto el uso de un instrumento para determinar la cantidad de gluten contenido en cada clase de harinas.

Los comerciantes y panaderos se limitan á emplear un método sencillo para reconocer la calidad de las harinas, y consiste en mezclarlas con una cantidad de agua, formando una pasta, estirándola en hilos ó en una lámina delgada, para apreciar la tenacidad.

Una de las causas más comunes de alteración en las harinas, es la propiedad que tienen de absorber la humedad atmosférica, lo que inmediatamente produce el *recalentamiento*, la fermentación, la aglomeración ó apelmollamiento y la acidez. Entonces se emmohecen y adquieren un olor desagradable, contienen muy poca cantidad de gluten, y el pan que con ellas se fabrica es poco elástico, se esponja mal, y es gris y pesado.

También la molienda rápida altera el gluten.

Las harinas alteradas contienen frecuentemente producciones vegetales y animales, que las hacen dañosas ó desagradables, siendo imposible con ellas la fabricación del pan en buenas condiciones.

Son infinitos los procedimientos de adulteración adoptados en el comercio de las harinas, y no pueden reseñarse á la ligera los procedimientos que pueden emplearse en un laboratorio para descubrir las adulteraciones.

Baste decir, que las harinas de trigo suelen mezclarse con las de otras muchas semillas, siendo esto lo menos nocivo, y todas estas mezclas pueden determinarse por análisis químicos y observaciones micrográficas.

Las harinas de trigo de buena calidad suelen mezclarse con las de maíz, centeno, cebada, arroz y alforfón, y las de inferior clase se mezclan comunmente con las de legumino-

sas, disponiéndose de procedimientos de observación fáciles y de exacto resultado.

Otras adulteraciones más nocivas suelen presentarse en el comercio, tales como las mezclas de las harinas con *creta* y *fosfato cálcico*, y también con *tierras blancas* pulverizadas, que no se reconocen ni por el tacto ni por los dientes, porque no se emplean en gran cantidad, pero que pueden apreciarse en el aumento de residuo de la calcinación.

También se ha mezclado la harina con *yese* pulverizado, adulteración fácil de conocer, porque se le separa bajo la forma de agua almidonada, después de separado el gluten por malaxación.

Por último, suele añadirse *alumbré* á las harinas, con objeto de comunicarles mayor blancura, y esta adulteración se reconoce triturando la harina en un mortero con agua destilada; se filtra luego el líquido y se trata por el cloruro bórico, con el que forma un precipitado blanco insoluble en el ácido nítrico, y por el amoníaco, que forma un precipitado blanco en copos, que se disuelven en exceso de potasa.

LA GUERRA COMERCIAL entre Europa y los Estados Unidos.

Paris 8 de Septiembre de 1890.

El estado de las relaciones comerciales con los Estados Unidos no deja de alarmar bastante. Se recordará que, no há mucho, la inquietud reconocía como causa la ley aduanera Mac-Kinley que, imponiendo un derecho de 30 por 100 *ad valorem* á las mercancías europeas, y exigiendo multitud de requisitos, va á reducir tal vez muchísimo las importaciones del Antiguo Mundo en la América del Norte.

Como si eso fuera poco, ha venido á empeorar las cosas la ley Edmonds, llamada de *Inspección de las carnes*.

Hé aquí explicado el asunto en pocas palabras.

La ley Mac-Kinley favorece á los industriales de la Nueva Inglaterra; pero esto no es lo esencial para los agricultores del Oeste, que se quejan de no vender en Europa sus carnes de cerdo.

Como los republicanos necesitan de esa clientela electoral, inmediatamente han tratado de probar á los agricultores del Oeste que cuando el *proteccionismo sale, sale para todos, y no sólo para los fabricantes de ciertos Estados*.

Al efecto, el ministro de los Estados Unidos en París dirigió una nota al Gobierno francés en términos bastante impertinentes, quejándose de que, so pretexto de triquinosis, se siga impidiendo la entrada en Francia de las carnes saladas de América, con daño para los productores de la Unión y desdoro para su buen nombre. Otro tanto hará el ministro en Berlín, pues tampoco Alemania las admite.

Y al mismo tiempo, el Senado y el Congreso norteamericano han votado la ley Edmonds, que instituye un cuerpo de inspectores de las carnes destinadas á la exportación, y autoriza al presidente de la Unión para que si un país cualquiera se niega á aceptar esos certificados y sigue rechazando las carnes saladas de América (ó cualquier otro producto de los Estados Unidos), pueda el jefe de la Confederación prohibir la importación parcial ó total de la nación culpable.

Lo que aquí se teme es que, en virtud de la ley Edmonds, decreta cualquier día el presidente Harrison la prohibición de introducir en Norte América los vinos franceses.

PRACTICAS SOBRE ELABORACIÓN de vinos

Hacemos presente á nuestros asociados, ya que está próxima la vendimia, con el propósito de que no se llamen á engaño, los que hasta ahora han visto que eran admitidos sus vinos en Francia, aun cuando contenían ye-

so en una proporción mayor de la que fijó la orden gubernativa del gobierno de aquella nación, sobre la Circular del servicio nacional agrónomo de esta provincia, publicada en el *Boletín Oficial* de la misma, núm. 200, de 26 de Agosto último, que dice así:

«El Gobierno francés, con objeto de evitar la introducción de materias extrañas en el vino, ha dado recientes disposiciones por las que se prohíbe la entrada por sus aduanas á los vinos que contengan adulteraciones, cuyo desconocimiento á nuestros viticultores pudiera ser muy perjudicial, por lo cual creamos conveniente hacerles algunas advertencias á fin de que puedan evitar pérdidas ó gastos inútiles.

«Sabido es de todos, que la adición al vino de la sal común, produce una coloración roja más viva y aumenta la cantidad de extracto seco; pero añadida esa substancia sin ningún conocimiento, llegan á tener los vinos más de medio gramo de sal por litro que es la que se tolera para que no se considere salado.

«Desde 1.º de Octubre se considerarán por las aduanas francesas, como vinos salados, todos los que contengan esta cantidad de un gramo por litro, y no serán admitidos; por lo cual llamamos la atención de los cosecheros, ya que esta tolerancia es en tan pequeña cantidad.

«Nuestros vinos naturales casi siempre contienen sulfatos que la vid extrae del suelo, cuyas substancias clarifica el caldo y favorece su conservación. De aquí el uso del yeso ó enyesado de los vinos, que reacciona formando sulfatos de potasa y magnesia, de acción purgante y que transforma otras substancias como los bitartratos y fosfatos que son útiles y necesarios.

«Conocidos de los cosecheros las propiedades del yeso, hacen de él un uso immoderado, y el Consejo de Sanidad propuso al Gobierno francés, la restricción en el empleo del yeso, limitando su proporción admisible, á dos gramos por litro; y como esta prohibición comienza á regir en 1.º del próximo mes, creemos útil llamar la atención de los viticultores, para que lo tengan presente al elaborar los vinos en esta cosecha.

«Naturalmente los vinos contienen de 200 á 580 miligramos de sulfato. El ácido sulfuroso que se produce al azufre los toneles, produce una cantidad de ácido sulfúrico, que después aumenta la cantidad de sulfatos, que tendrá el vino.

«Por esto solamente echando 100 gramos de yeso, unas 3 onzas por hectolitro de vendimia, el vino contendrá próximamente 200 gramos de sulfato por hectolitro, ó sea 2 gramos por litro máximo admitido; si el yeso se adiciona sobre el mosto sin escobajo, hollajo ni pepitas, puede adicionarse unos 150 gramos de yeso. 4 onzas y media próximamente por hectolitro.

«De todos modos, convendrá que antes de añadir el yeso á los mostos ó vendimia, se analicen y deduzcan la cantidad exacta que pueden mezclar de esa substancia, sin pasar del tipo marcado por el Gobierno francés.

«Tarragona 21 de Agosto de 1890.—El ingeniero agrónomo, *Hermenegildo Gorria*»

EXPOSICIÓN NACIONAL DE ACEITES

Si por iniciativas, si por proyectos y planes fuera á juzgarse del mérito de los hombres, con seguridad podría afirmarse que nadie nos gana á los españoles. Regístrense los archivos de cualquier ministerio ó consúltese la *Gaceta*, y sólo así podrá apreciarse los montones de expedientes empezados, y que han ido á parar, después de una porción de trámites, al panteón del olvido para no ver más la luz del día. Pero se ha conseguido el objeto; al autor se le ha calificado de reformista, se le han tributado aplausos, y todos nos hemos dado por satisfechos. Si la historia se ocupase de propósitos y no de hechos, tendría que destinar muchas hojas á los ministros españoles.

En la práctica ya es otra cosa. Se inició por los periódicos, principalmente por *La Epoca* y *El Globo*, el pensamiento de celebrar una exposición nacional de aceites. La idea fué aceptada en las regiones oficiales; hasta se habló de que se estaban haciendo preparativos; mas después no se ha vuelto á hablar de ello. ¿Es que se sigue estudiando? ¿Cuántos expedientes se han incoado?

Pasan los *yankees* por un pueblo especial, esencialmente práctico en la más lata acepción de la palabra, por un pueblo que plantea desde que concibe. Es natural que en un país, organizado de esta suerte, resulten deficiencias en la realidad, y aun que se sufran grandes decepciones; pero alterando con las unas y con las otras, los Estados Unidos ofrecen á la civilización moderna progresos de que con razón se hallan orgullosos.

No apetece para España lo que podríamos llamar falta de preparación; pero tampoco que se incurra en el defecto contrario. Escribir extensos y luminosos preámbulos, formular proyectos de ley, empezar el expediente y acabar por no hacer nada, es perder el tiempo y acaso arrebatar á los particulares iniciativas provechosas. ¿Es conveniente una reforma? Pues plantearla si hay recursos, y si no los hay sobre todo el trabajo hecho.

España es un país que produce grandes cantidades de aceite. Esta riqueza sufrió un gran desenlance con la competencia de los petróleos. Se elaboraba mal, y el aceite francés y el italiano nos vencían en todos los mercados. Mas, ya por consecuencia de la interrupción de relaciones comerciales entre Italia y la república francesa, ya porque el consumo de aceites finos aumentaba, ya porque los españoles se esmeraron más en la producción, empezó nuestro aceite á exportarse, y su crédito ha ido de día en día ganando.

Todavía, para sostener la lucha con los extranjeros, nos falta, sin embargo, bastante que andar. El día que se reanuda las relaciones entre Francia é Italia, es, pues, posible que cese nuestra exportación, si antes no nos ponemos en condiciones de aventajar á nuestros competidores.

Ahora bien: ó el Estado, ó llámese el Ministro de Fomento, ó sea que incumba exclusivamente á los agricultores el mejorar sus productos y procurar su exportación, ó entienda, por lo contrario, que algo le corresponde hacer á él. En el primer caso, aceptando la doctrina radicalísima de los economistas de *Laissez faire, laissez passer*, no se habla más del asunto. Sepan los productores andaluces y de Levante que no deben contar en absoluto para nada con el Estado.

En el segundo caso, si la intervención de éste se juzga necesaria, entonces ¿qué hacen después de tanto tiempo que se viene hablando del asunto el ministerio de Fomento y la dirección de Agricultura?

Los ingenieros agrónomos con sus consejos, los agricultores con su experiencia, los consules con sus Memorias, el comercio con sus relaciones pueden contribuir á ilustrar la cuestión para el logro de los fines que antes indicamos. Y como medio de apreciar el distinto cultivo de las regiones productoras y la manera cómo se lleva á cabo la elaboración, como medio sobre todo de hacer conocer al comercio los progresos realizados en este ramo tan importante de la agricultura española, la Exposición sería utilísima.

De la de vinos que se celebró en Madrid en 1877 nació la gran exportación que hoy alcanzamos.

Pero todo esto sin necesidad de disquisiciones históricas, ni de explicaciones científicas, ni de nada que no sea pertinente, y sobre todo práctico. Bastará para que el resultado pueda calificarse de buen éxito que los olivicultores aprendan á cuidar el fruto, á fabricar mejor el aceite y á que suquen por él unos cuantos reales más en arroba. (De *El Día*.)

Mecánica sociológica

ORGANIZACIÓN GREMIAL

«Las fuerzas individuales, cuando están dispersas, no pueden cumplir con los deberes sociales que les impuso el Autor de todo lo creado: son los átomos de la materia, como la roca que, convertida en polvo, es juguete de la más tenue brisa, mientras que en estado de cohesión oponía diques á la más furiosa tempestad».

La necesidad de vigorizar por la fuerza de cohesión los elementos que constituyen las fuerzas vivas del país para reconstituir la opinión pública, fuente y raíz de todo progreso, base indispensable de los pueblos civilizados, es tan universalmente sentida, que por todas partes se levanta unánime clamor encareciendo la urgencia de acometer esta empresa como único reactivio contra los gérmenes de disolución que día por día van debilitando y destruyendo los vínculos de nuestra organización social.

Quien estudie las causas originarias del general malestar, descubrirá que una de las más funestamente poderosas estriba en la exageración del sentimiento individualista, que, si es fecundo en alto grado cuando se halla contenido en la estera de prudentes límites, conviértese, por el contrario, en ariete demoledor de todas las instituciones y de todos los intereses cuando, inspirado por el espíritu egoísta que hoy desdichadamente predomina, toma la forma de un antagonismo universal en que cada uno lucha por su propio medio, sin más bandera que la del interés personal antepuesto á todas las conside-

raciones del bien común, cuando no se olvidan las del propio decoro y de la moralidad menos exigente.

Semejante lucha de cada uno contra todos los demás, forzosamente ha de traer por consecuencia el triunfo de la minoría más osada y menos escrupulosa por generalizarse el convencimiento de que, quien sigue la marcha social sin el embarazo y las trabas que á los hombres honrados imponen su honor, su probidad y el respeto á sí propios, fácilmente dejará rezagados á los demás, aun cuando en último término sea probable que caiga despenado en algún precipicio.

Para reducir las proporciones de esta guerra sin cuartel, que tantas ventajas ofrece á la depravación; para dar, si no solución práctica á la cuestión social, al menos consolador lenitivo á los males que contribuyen á darle pavorosas proporciones, es indispensable recurrir al principio de asociación, agrupando voluntades, alejando infundadas preveniciones y concertando y estrechando las relaciones entre los mismos productores y entre el capital y el trabajo, para establecer la base de una organización económica cimentada en la mutua confianza y en el apoyo recíproco.

La ley solicitada á las Cortes en estos últimos años por la Sociedad Económica de Amigos del País, de Valencia, para la reorganización de los gremios bajo las nuevas bases que propone es una gran solución que responde satisfactoriamente á aquellos importantísimos fines, y, como ha dicho aquella respetabilísima corporación, «está llamada á llenar un inmenso vacío en el actual estado de nuestras instituciones y á vigorizarlas y darles una cohesión de que desgraciadamente carecen, causa principal de su deplorable infecundidad, de su prematuro «descredito» y de la general perturbación y atraso en que el país se encuentra».

No se trata de encarecer el restablecimiento de las antiguas instituciones gremiales, que si quiera formen la página más honrosa en la historia de la regeneración económica y aún política de nuestro país, no se avienen por sus tendencias de restricción y de monopolio con el espíritu de la época presente; pero si aspiramos á que por medio de la aplicación bien entendida del principio sano y vigorizador de asociación se infunda en la moderna organización social aquel encantador espíritu de armonía entre los individuos pertenecientes á una misma clase ó ramo de industria; aquel á mutua vigilancia esencialmente moralizadora, y fuente á la vez de la más fecunda emulación; aquella feliz concordia, en fin, del interés particular con el interés colectivo, que existieron antiguamente entre las clases agremiadas, y que creemos indispensable para que el trabajo industrial y artístico recobre todo su lustre y toda su importancia, y para que el productor honrado y activo que en él se emplea adquiera ventajas, garantías y facilidades que, ni entonces ni ahora, pueden ser producto del esfuerzo individual.

Estos mismos ideales que bosquejamos incompletamente al inaugurar la «Unión barcelonesa de las clases productoras» en 30 de Diciembre de 1875 y más tarde en las revistas *El Porvenir Nacional* y *Patronato Industrial*, publicadas en los años 1876-78, han sido formulados con el mayor talento y claridad en la Exposición de la Sociedad Económica antes citada, y en las Bases y Estatutos de los gremios y del sindicato de producción y de consumo en la región valenciana, de las cuales copiamos los elocuentísimos párrafos siguientes:

«La libertad de nuestros tiempos ha reducido á polvo aquella organización carcomida por los siglos, verdadero fósil de la historia, y no se puede pensar en resucitarla; pero ha venido así á quedar en desamparo todo lo que hay de común, de social en los intereses humanos; y cuando, una vez asegurada la libertad individual, se tocan los admirables progresos debidos á la iniciativa privada, empiezan á sentirse en la sociedad y en el Estado la falta de instituciones que cumplan esos fines colectivos, y que sin amenguar la libertad humana, den al individuo el punto de apoyo que le falta, constituyendo un poder más fuerte por medio de la asociación voluntaria.

«Si no ha de continuar creciendo el malestar que ya proviene de este vacío, si no han de abrirse las puertas al socialismo revolucionario y utópico, ó al socialismo gubernamental y centralizador que arrastraría la moderna Europa por la pendiente de decadencia en que cayó el Imperio romano, es forzoso constituir racionalmente los organismos sociales, dirigidos al cumplimiento de los fines humanos, como palanca del progreso, sin menoscabo de la iniciativa individual, de modo que inaugurándose una nueva era

en la vida económica, se cierre el período de la libertad aislada y se abra el de la libertad armónica.

JOSÉ PALOMO.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Málaga 10.—Siguen las malas noticias de la cosecha de aceite, que va quedando sumamente reducida por la sequía. Por esto pretenden alza los tenedores de dicho líquido, que hoy se cotiza á 40 rs. la arroba en puertitas y á 41,50 en bodega para entrega inmediata. Esta cotización acusa pequeña subida.

Los cereales se detallan: trigo, de 40 á 45 reales la fanega, según la clase; cebada, á 24 y 26; habas, de 32 á 33, excepto las cochineras que consiguen 38; algarrobas, á 30 y 32; maíz, á 30 y 40; alpiste, de 28 á 30; garbanzos, de 60 á 120.—*El correspondiente*.

Alhauria el Grande (Málaga) 10.—Las uvas se pagan con animación á 5 reales arroba, no siendo la cosecha lo que se esperaba ni mucho menos, efecto de la falta de lluvias.

Los ligos de Mijas se compran á 7 reales la arroba.

Para los demás artículos rigen los siguientes precios: trigos, de 39 á 40 rs. fanega los del país y de 44 á 46 los de la campiña; cebada, á 27 y 29; habas cochineras, á 38; yeros, á 35; garbanzos medianos, á 50; almendra fina, á 80; almendrán, á 45 y 50.

Firme la cotización del aceite, que fluctúa entre 42 y 45 rs. la arroba.—*El correspondiente*.

Cabra (Córdoba) 12.—El lunes último se declaró un violento incendio en la sierra, quemándose unas 40 fanegas de terreno de pasto.

La cosecha de cereales ha resultado bastante escasa, y la de aceituna se espera que sea menos que mediana por haberse desprendido de los árboles gran parte del fruto, efecto de los fuertes calores de Julio. Los precios que hoy rigen en este mercado son los siguientes: trigo, de 36 á 42 rs. fanega; cebada, á 29; garbanzos, de 75 á 100; habas, á 32; yeros, á 34; escaña, á 20; alverjones, á 30; aceite, á 33 rs. arroba; vino, á 16; vinagre, á 8; aguardiente, de 44 á 50.—*El correspondiente*.

De Aragón

Castelserás (Teruel) 10.—Se ha dado fin á la operación de la trilla, siendo el rendimiento de la huerta satisfactorio; pero en el monte, por haberse sembrado tarde y en malas condiciones, la cosecha ha sido nula.

Tenemos tiempo sereno por completo; desde Abril no ha caído una gota de agua; de manera que las viñas están agostadas, las uvas poco desarrolladas y no pueden madurar.

El poco fruto que tenían los olivos se ha caído; así es que la cosecha de aceite será nula.

Las hortalizas, patatas, panizos y judías, están bien á pesar de la sequía.

Este pueblo que antes era de los más ricos de la provincia, hoy, á consecuencia de haberse helado los olivos hace dos años, se puede comparar con los más pobres.

Precios de los granos: trigo, á 16 reales fanega; cebada, á 17 pesetas cahiz.

De los demás artículos no hay existencias.—*P. G.*

De Castilla la Nueva

Pastrana (Guadalajara) 10.—Tan grande es la sequía que los labradores desahogan de cosechar uvas y aceitunas.

La contratación de productos agrícolas ha estado animada, especialmente de aceite, que se ha cotizado á 38 rs. la arroba.

El trigo se paga de 32 á 34 rs. la arroba por las clases regulares; cebada, de 24 á 25; avena, á 20.—*El correspondiente*.

De Castilla la Vieja

Paredes de Nava (Palencia) 10.—La preocupación de todos los vecinos es grande y fundada por la sequía; todos suspiramos por las lluvias, porque la vid necesita agua si ha de conservar y madurar el fruto pendiente, que está muy mustio y se va perdiendo.

El vino se cotiza con firmeza á 10 rs. cántaro.

Los granos y harinas como sigue: trigo, á 35 rs. las 92 libras; centeno, á 28 rs. la fanega; cebada, á 25; avena, á 18; garbanzos, á 100; yeros, de 24 á 26; lentejas, á 36; harinas, á 14, 13 y 11 rs. la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El correspondiente*.

Peñafiel (Valladolid) 8.—La falta de aguas tiene preocupados á los viticultores. El viñedo está muy atrasado; en algunos pagos se observan bastantes copas, cuyas hojas empiezan á secarse, y las escarchas de estos días han causado no pocos estragos.

De repetirse, como es de creer, la cosecha disminuirá mucho en cantidad y calidad.
Precios corrientes: trigo, á 34 rs. fanega; cebada, á 24; avena, á 14; garbanzos, á 120; yeros, á 24; vino, á 11 reales tantaró.—*El correspondiente.*

Arévalo (Ávila) 10.—En el mercado de ayer han regido los siguientes precios: trigo, á 38 rs. fanega; centeno y cebada, á 24; garbanzos, á 20; garbanzos, de 100 á 200; habas, á 16 rs. arroba las primeras clases, y á 15,50 las segundas.—*El correspondiente.*

De Cataluña.

Valls (Tarragona) 9.—La feria concurrida, realizándose bastantes transacciones; en mi próxima correspondencia le diré los precios. En el mercado rigen los siguientes: vinos tintos, de 20 á 25 pesetas la carga (121 60 litros) por las primeras clases, de 13 á 18 las segundas, y de 6 á 10 las inferiores que se dedican á la destilación; vinos blancos, de 15 á 20; trigo de Aragón, de 14 á 15 pesetas; cebada, á 6 pesetas la cuartera de 70,80 litros; habichuelas Pinet, de 16 á 18; habones, á 9; algarrobas, á 6 pesetas quintal de 41,60 kilos; aceite, de 3,75 á 4,25 pesetas cortán (4,13 litros); lufinas, de 4 á 4,25, 3,75 y 3,25 pesetas la arroba de 10,40 kilos.—*El correspondiente.*

Montblanch (Tarragona) 10.—La cosecha de uva en este término y en toda la comarca es bastante regular; la calidad promete ser buena, dada la sanidad perfecta y hermosa vegetación de las viñas.

Los vinos viejos muy escasos, y han sufrido, sin embargo, una baja ante la perspectiva de la abundancia próxima; faltan todavía unos quince días hasta la recolección.

En la próxima comarca de Urgel empezará la vendimia dentro de ocho ó diez días, habiéndose comprometido ya algunas partidas de tinto á 3 y 3,50 rs. arroba.—*M.*

NOTICIAS

Situación de los viñedos de la provincia de Huesca, según el *Diario* de dicha capital:

«Hoy podemos afirmar, con cálculos más aproximados que tiempo atrás, el verdadero estado de las viñas, que si bien es lisonjero en general por no haberse presentado las plagas del año anterior, en cambio la cantidad de fruto no es grande ni ha tenido desarrollo proporcionado debido, quizá á la gran escasez de lluvias de este verano. En cambio el fruto es de inmejorable calidad, sano y jugoso, que se supone dará vino excelente en graduación alcohólica y color, que son las principales cualidades para encontrar una venta segura é inmediata.»

Recuerda muy oportunamente un periódico que cada día van llegando mayor número de barcos cargados de trigo á Gibraltar, trigo que allí no puede consumirse de ninguna manera, y que sin duda alguna debe estar destinado al contrabando con las poblaciones de Andalucía. Y dice, además, que si el ferrocarril proyectado entre Medina del Campo y Calatayud estuviera construido y no hubiese obstáculos creados por elementos que buscan el agio y el negocio privado detrás de las plagas subvenciones del Gobierno, las regiones apartadas del litoral podrían recibir trigos de Castilla en buenas condiciones para competir con el extranjero.

Aquí tenemos siempre la eterna cuestión de los intereses de empresa superpuestos á los del público, que dificultan y dificultarán por algunos años la acción privada, y serán la causa de que la agricultura de cereales arrastre en las provincias del centro una vida lánguida. Los capitales han desaparecido de las clases agricultoras, se han refugiado en los grandes centros bancarios, y éstos no se acuerdan de que continuando así las cosas, tan grave será la crisis para ellos como para el resto de las agobiadas clases productoras.

Dice *El País*, de Lérida:

«Acentuase entre los labradores el temor de que la cosecha del aceite sea nula este año, pues las olivas siguen desprendiéndose en gran cantidad de los olivos.»

Hemos tenido el gusto de recibir el catálogo de semillas del Establecimiento de Horticultura del Sr. D. L. Racaud, de Zaragoza, que goza de legítima fama por los servicios que há ya largos años viene prestando á la agricultura nacional.

El Sr. Racaud ofrece á precios módicos toda clase de semillas de hortalizas y legumbres, de flores (colección escogida de las mas hermosas anués y vivaces), así como de plantas forrajeras.

No es menos notable el catálogo general de árboles y plantas que se cultivan en aquel acreditado Establecimiento, cuyo útil catálogo el Sr. Racaud remite á todos cuantos le piden.

Las hojas de vid que hemos recibido de Tíjola (Almería), Valdepeñas (Ciudad Real) y Archidona (Málaga) las encontramos libres todas ellas de parásitos animales y vegetales; su mal estado puede ser debido á enfermedades que radiquen en órganos distintos de los examinados.

Dice *La Crónica*, de Guadalajara:

«A más de 700.000 pesetas ascienden los descubiertos en esta provincia por territorial é industrial del año económico de 1889-90.

«Es de notar que en esta provincia, comparada con otras, se paga bien y que el delegado de Hacienda sabe recaudar.»

«De lo cual resulta que el sistema de recaudación del exministro Sr. Puigcerver es tan malo como todo cuanto hizo en el ramo; sobre todo, la creación de las Subalternas.»

Noventa y dos mil quintales de sal llevan elaborados este año en las salinas de Imon (Guadalajara), de cuya cantidad 3.000 quintales son de espuma.

El lunes último se vendieron en el mercado de Tordesillas 189 reses de ganado vacuno, á los precios de 50 á 53 rs. la arroba.

Sigue la sequía, y como además la temperatura es alta, sufre grandemente el viñedo. La cosecha de vino, que se anunció buena, va quedando muy reducida en numerosas comarcas.

Parece que está acordado recoger toda la moneda de plata acuñada antes del año 68, para fundirla de nuevo y hacer monedas de cinco pesetas.

El Banco de España posee 25 millones de pesetas en esta clase de moneda.

El Sr. Barzanallana cree que se impone la denuncia de muchos tratados de comercio por falta de beneficios para la producción española, y no duda que las clases agrícolas, las fabriles y las manufactureras verán sus intereses atendidos, ya se insista en celebrar tratados ó ya se prefiera en consonancia con opiniones muy atendibles de individuos conservadores optar por una completa libertad arancelaria.

Aumentan en las principales plazas francesas las protestas contra la última circular sobre el enyesado de los vinos.

Las cajas de pasas se cotizan en Fuengirola (Málaga) como sigue:

Cajas corrientes, á 6 pesetas; id. americanas, á 8; id. francesas, á 9; id. clase quinta, á 10,50; id. cuarta, á 13; id. tercera, á 15; id. primera, á 20; id. grano corriente, á 5,50; id. asado, á 6; id. medio reviso, á 8; idem reviso, á 10,25.

Alguna confidencia ha debido recibirse en Málaga acerca de un próximo desembarco de trigo de contrabando, pues parece que se han adoptado ó van á adoptarse ciertas medidas en dicha costa para evitar el fraude.

Ello es que han pasado por el Estrecho de los Dardanelos 17 buques cargados de trigo, de los cuales cinco van á Gibraltar, cuatro á Marsella y uno á Barcelona, y los siete restantes llevan rumbo desconocido; suponiéndose que se trata de llevar á cabo un importante contrabando, que tal vez tenga por base la costa de Málaga.

Durante la primera semana del mes actual ha recaudado la Aduana de Bilbao 190.026,54 pesetas; y habiendo sido la recaudación en igual período de 1889 de 318.303,61 pesetas, resulta una baja en el año actual de pesetas 128.277,07.

El impuesto especial de alcoholes ha producido en igual período las siguientes recaudaciones:

1889. 25.817,84
1890. 6.809,95

Menos en 1890. . . . 19.007,89

De *Las Provincias*, importante diario conservador de Valencia, reproducimos los tres siguientes párrafos:

«La manera de contestar á la cencerrada continua que está dando al Gobierno una prensa procrea, exaltada por el espíritu revolucionario, y á sílidos como los de esos vociferantes de Vitoria, está en el cumplimiento del programa del ministerio Cánovas, programa simpático, no sólo al partido, sino á las clases todas conservadoras que saldrían de su pasividad, su inercia y su egoísmo cuando lo vieran cumplido.

«Se dirá que en dos meses de Gobierno no han podido hacerse reformas de carácter complejo y difícil, que exigen larga preparación; y la mayor parte de ellas de carácter legislativo, que por tanto han de aplazarse necesariamente para cuando se reúnan las nuevas Cortes.»

«Verdad es: y no pedimos que se precipiten las medidas económicas y administrativas prometidas por el partido conservador; pero importa mucho que se preparen, que se acometan, que lo digan esto los periódicos, que lo sepa el país, que constituyan estas cuestiones el alma, el fundamento, la razón de ser del actual Gobierno; que se hable de ellas, en vez de hablar de tantas menudencias enojosas como constituyen á diario el casi único alimento de la política española.»

Conforme, ilustrado colega; eso es lo que pide el país arruinado por los vividores políticos.

Los precios de los aceites han subido algo y es de creer, en vista de lo mucho que se ha merinado la cosecha por la sequía, que alcancen mayor favor.

En los molinos de Córdoba se pagan corrientemente de 38 á 39 reales la arroba; en la plaza de Sevilla de 41 1/4 á 42 1/4 y en la de Málaga á 40 rs. en las puercas y á 41 1/2 en bodega para entrega inmediata.

En Osuna se detalla de 38 á 40.

Los negociantes catalanes siguen haciendo en Castilla la Vieja grandes acopios de ganado lanar. En uno de los últimos mercados celebrados en Medina del Campo adquirieron unas 9.000 cabezas.

El presidente de la Diputación provincial de Zaragoza ha firmado cartas para las agencias ejecutivas de la provincia, á fin de que procedan éstas al embargo de granos, ganado y existencias que puedan tener, los encargados de satisfacer lo mucho que los pueblos adeudan al contingente provincial.

Buena noticia para los agricultores aragoneses, que no pueden satisfacer los impuestos á pesar de su laboriosidad y de la estrechez en que viven!

Dentro de breves días empezarán á funcionar en París, Londres, Hamburgo, Cote y Burdeos, las estaciones etnotécnicas que el gobierno español ha creado, poniendo á su frente ingenieros competentes, con el objeto de facilitar la venta en los principales mercados de Europa de nuestros vinos, garantizando además sus buenas condiciones.

Los vinicultores de España debe establecer relaciones con estos centros, pues seguramente obtendrán de este modo grandes ventajas.

Las estaciones etnotécnicas, fundadas por el gobierno italiano en Francia, han dado muy buenos resultados en favor de los productores de vinos de aquel país.

Del celo y actividad que en sus funciones despliegan los directores de tales estaciones, es, eramos el éxito que han de obtener nuestros caldos en la vecina república.

Suponemos que los labradores de nuestro país no desperdiciarán esta ocasión que el gobierno les ofrece para ensanchar los límites de la venta.

Un centro establecido en la corte se encargará de servir de intermediario, facilitando las relaciones entre las estaciones etnotécnicas fundadas en el extranjero y los agricultores.

Durante la pasada semana ha sido considerable el embarque de pasa hecho en el puerto de Denia, por el cual se han exportado las siguientes cantidades:

Para Nueva York, 242.500 cajas; para Londres, 40.012 cajas y 2.054 medias cajas; para Bristol, 5.910 cajas y 2.300 medias; y para Marsella, 4.000 cajas.

Total, 292.412 cajas y 4.354 medias cajas. Los precios se mantienen bajos.

Durante la misma semana pasada se han embarcado en aquel puerto, con destino al de Nueva York, 62.634 jaulas de cebollas.

El campanario más alto—Lo es el de la nueva catedral de Ulm (Alemania), construcción que se ha terminado el 30 de Junio último al cabo de quinientos trece años.

Se colocó la primera piedra en 30 de Junio de 1377, continuando los trabajos durante ciento treinta años, después de los cuales hubo que abandonarlos á causa de la Reforma.

Vuelta á emprender en 1844, han sido necesarios cuarenta y seis años para concluir la obra con arreglo al plan primitivo.

La veleta que corona el edificio tiene cinco metros más que la de la catedral de Colonia, que alcanza una altura de 156 metros.

Ha comenzado la vendimia en Perelló, siendo inmejorable el rendimiento en cantidad y clase. Los compradores abundan, y son muchas, según se asegura, las partidas que están en ajuste. Todavía no hay precios que puedan considerarse corrientes.

Mientras las huertas de Valencia, Gandía y de Jijona, cuyos melones han sido universal-

mente declarados superiores á los de la Mesopotamia, de la Morea, de Bulgaria, de Hungría, del Sur de Italia y á todos los que se producen en el mundo entero, se están arruinando, gracias al cólera, los otros países productores de frutas en general y de melones en particular están realizando un magnífico negocio.

Grecia é Italia han vendido, gracias á esta circunstancia, todos sus melones al precio que han querido, y lo mismo, y tal vez más, ha hecho Francia, puesto que solamente en el mercado de Carailón, y en una semana, se han vendido 98.000 docenas de esta fruta al precio de tres francos la docena, siendo expedidos con destino á los puntos en donde se consumían antes del cólera los de nuestro país. Total, 1.176.000 melones, con un valor de 60.000 duros.

La planta alimenticia que se conoce con el nombre de patata y que se ha generalizado tanto por todas partes, es originaria del Perú. Cuando los españoles visitaron por primera vez las costas del oeste del Sud América, encontraron esta planta cultivada por los nativos de aquel país; á pesar de que crecía silvestre con gran abundancia en todo terreno que fuese lo suficiente húmedo para darle vida. Según la tradición, las primeras patatas que encontraron los españoles fué en la cumbre del monte San Lorenzo, en la isla que se halla cerca del Callao. La planta que crece allí silvestre es como de unas 6 pulgadas de alto, con hojas muy menudas y da una flor azul poco más grande que una violeta, y la patata en la raíz es poco más grande que una avellana. De esta planta insignificante se ha producido, por medio del cultivo, diferentes clases que hoy existen y que en el corto período de trescientos años se han extendido por todo el mundo civilizado, formando ya un artículo muy importante en el comercio y que pueda contarse entre los de primera necesidad. En el Perú las siembran por medio del arado y se cuidan después poco de su cultivo. En la cosecha se vuelve á arar la tierra, lo que hacen por medio de un arado ligero tirado por bueyes, el cual al remover la tierra, va levantando las patatas que seis ó ocho indios que van siguiendo al arador, recogen y las van amontonando en una orilla de la línea ó plantación, cuya operación preside un sobrestante, que casi siempre es un español, que cuida de que los indios trabajen. Dichos colectores no llevan cesta, saco ó cosa semejante en que puedan ir echando las patatas que recogen. Algunos las ponen en el sombrero, otros las llevan en las manos al montón que con frecuencia está á treinta ó cuarenta varas de distancia y en cada viaje llevan cinco ó seis patatas.

CAMBIOS

sobre plazas extranjeras

Día 11

París á la vista.....	4-15
París 8 d/v.....	4-05
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	26 32
Idem 8 d/v (idem) id.....	26 29
Idem á 60 d/v (idem) id.....	26-15
Idem á 90 d/v (idem).....	26-07

Véase el anuncio *Abonos dosimétricos concentrados*.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los vinicultores, para hacerles conocer el *Desacidificador* por excelencia que da tan seguros resultados contra el *agrio* y *ácido* de los vinos.

A LOS VINICULTORES

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Toledo), sobre el camino real que va á la estación de Villacañas. Contiene envases de madera para hacer 20.000 arrobas de vino con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, estrujadores, etc., etc.

Para tratar sobre el arriendo, dirigirse al citado D. Manuel Castellanos, en Quintanar de la Orden.

Fábrica de telas Metálicas

CRIBAS Y CEDAZOS

SEDAS DE ZURICH Y FRANCESAS

CORREAS Y MÁQUINAS AGRÍCOLAS

AYERLY MONTAUT Y GARCÍA

ZARAGOZA

A los vinicultores

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubertería, dirigirse á D. Victoriano Echevarri, de Olazagutia (Navarra.)

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2

Vinos para Francia

J. B. ESTEBE, CORREDOR
AVENUE DE LA GARE, 9
PERPIGNAN

Casa de confianza establecida para la venta en comisión de vinos de España.

Excelentes referencias.
Comisión. — Informes.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
Fundados en 1854.

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHO, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.

Maquinaria e instalaciones completas según los últimos adelantos para:

Fábricas de Fideos y pastas para sopa.

Fábricas de Chocolates.

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

Presas para vinos.

Máquinas de vapor, Motores a gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en presas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas
VALLS — Campo Sagrado
BARCELONA

Teléfono núm. 595.

BALENCHANA Y C.^a

INGENIEROS

CALLE DEL BARQUILLO, NÚM. 12 DUPLICADO, MADRID
TELÉFONO NÚM. 4018

Esta sociedad se encarga del levantamiento de planos, formación de proyectos y dirección facultativa de toda clase de obras, especialmente de las relacionadas con la agricultura y sus industrias.

Cuenta además con laboratorio para efectuar análisis de vinos, tierras, abonos, etc., y ensayos industriales, encargándose también, en condiciones ventajosas para los agricultores, del reconocimiento y extinción de las plagas del campo.

Las personas que deseen adquirir tarifas detalladas y noticias referentes a estos trabajos, pueden dirigirse a las oficinas de dicha sociedad.

¡El Azafrán y el Añil!

EL ALGODON Y EL TABACO

500 MILLONES DE INGRESO ANUAL

Su origen; importancia, terrenos y climas propios, cultivo, recolección, comercio, adulteraciones y aclimatación en todo el mundo. Prácticas de un *cultivador manchego* y un *labrador de Bengala*. Resolución al problema social y económico. — De venta en las librerías a UNA Y MEDIA PESETAS y en casa de *D. José López Camuñas*, calle del Ferrocarril, 3, Manzanares (Mancha.)

CALDO BORDELES CELESTE

CALDO BORDELES PERFECCIONADO

Fabricado por los Sres. Jullian Hermanos, de Beziere (Francia)

Tratamiento seguro contra el mildiu, el blak-rot y otras enfermedades de la vid.

Recomendado por los sabios profesores Sres. Millardet y Gayón.

Cualquiera que sea la dosis empleada, el Caldo bordelés celeste no quema las hojas, como sucede con el sulfato de cobre.

Se disuelve inmediatamente en agua fría y puede prepararse en el campo, al momento mismo de su aplicación.

Su tenacidad es tal que no destruye los pulverizadores.

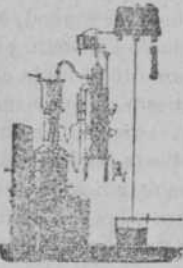
Reune, pues, todas las ventajas apetecibles.

Facilidad de preparación. — Exito seguro e inmediato.

Encuéntrese en las principales droguerías y almacenes de productos químicos. — Se mandan prospectos y circulares a quienes los pida.

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

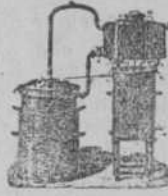


Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.

Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.

Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.

Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceite y todo lo que se refiere a calderería de cobre y hierro

**LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID**

Catálogos gratis a quien los pida. — Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema. — Se cambia o compra cobre y metales viejos.

SALABERT Y COMPAÑIA

CONSTRUCTORES. — BARCELONA

1.º premios en los concursos de Badalona (Barcelona), Epila (Zaragoza), Sagunto (Valencia), Reus (Tarragona) y único primer premio en el de Tudela (Navarra.)



Pulverizadores contra el mildiu

Salabert (de aire comprimido). 50 Ptas.

El Rayo (con palanca, capacidad 15 litros). . . 37,50 >

Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.

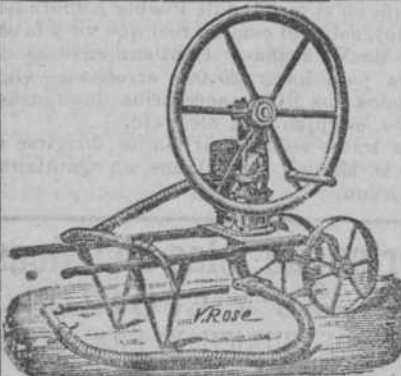
Ventas al por mayor.

Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.

**GRAN DEPÓSITO**

DE

MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados. — Aventadoras. — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastros. — Cribas. — Corta-raíces. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Presas para paja. — Trilladoras.

Bombas para todos los usos. — Presas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos. — Basculas. — TIJERAS para podar e injertar.



Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado a tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.

Ha vencido a 26 competidores.

Catálogos gratis y franco.

Pulverizador EL RELAMPAGO. Pesetas. 45

EXCELSIOR. 45

ECONOMICO. 35

Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París

TRATAMIENTO DE LOS VINOS POR LA LUZ

Su mejoramiento, conservación y envejecimiento natural SIN ADICIONES Y SIN GASTOS

por el Profesor D. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

Se ha publicado este importantísimo libro.

Precios de la obra: 5 pesetas en Madrid, 5 pesetas 75 céntimos en provincias, certificada.

Pedidos al autor, Dr. Martinez Anibarro, Serrano, 4, Madrid, y principales librerías.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

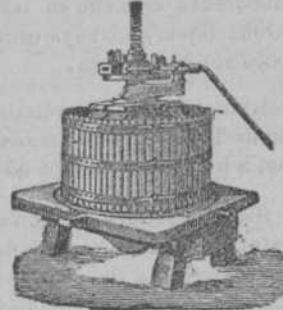
DE

Adrian Eyries

CALL 20 DE FEBRERO, 7 y 9. — VALLADOLID (Al lado del Teatro de Lope.)

PRENSAS MABILLE Y PISADORAS

Las más sencillas y superiores a la presión de todas las conocidas, se garantiza.



		Cántaros.	Ptas.
Número 0—para cosecha de	100 a 200	100	
» 1— » » de	200 a 800	310	
» 2— » » de	800 a 1.200	450	
» 3— » » de	1.200 a 2.800	650	
» 4— » » de	2.800 a 5.000	875	

Precio de la Pisadora 150 pesetas.

INSECTICIDA SIN RIVAL

para matar langosta y toda clase de insectos

Probado ante el jurado nombrado por el Gobierno de S. M. la Escuela de Ingenieros y Peritos Agrícolas, en el Certamen de Mascaraque el día 13 de Mayo de 1890.

MODO DE USARLO PARA MATAR LANGOSTA

1.º Antes de abrir la lata se debe agitar, con objeto de que todas las sustancias salgan por igual mezcladas.

2.º A continuación se vierte en la regadera y con esta se riega la langosta en forma de lluvia.

3.º Aunque con nuestro líquido se untan las manos y la cara, no hay que tener cuidado por ello, pues no perjudica en nada.

4.º A cada una de nuestras latas pueden aumentar otra de agua, procurando hacer bien el revuelto; nuestro líquido ya preparado para poder hacer dicho aumento y mata la langosta perfectamente.

5.º Este producto no deja rastro venenoso en el pasto ni esteriliza el terreno; se tiene observado que el terreno regado con nuestro líquido, al año siguiente su vegetación es más crecida y lozana.

6.º Excusado es decir que con nuestro Insecticida no hay que pagar fuego, por lo cual se puede perseguir el insecto desde el estado de mosquito hasta el máximo de su desarrollo, ó sea hasta la misma época y momento de estar ovando.

7.º Téngase presente y muy en cuenta, que, nuestro Insecticida mata más número de langosta que cuando mejor uso se hace de la Gasolina. Todo lo dicho estamos dispuestos a probarlo prácticamente en cualquier estado y época en que se encuentre el insecto.

NOTA DE PRECIOS

Caja con dos latas puesta sobre vagón en esta estación 6 ptas. Por la devolución de cada caja con sus dos latas en buen uso abonaremos una peseta. Los pagos son al contado.

INVENTORES, FABRICANTES Y EXPORTADORES

CAZALILLA HERMANOS LINARES

AVISO IMPORTANTE. — La Compañía previene a los señores comerciantes, agricultores e industriales que recibirá y encaminará a los destinos que los mismos designen las muestras y notas de precios que con este objeto se le entreguen.

PULVERIZADORES

Gran Concurso de Champagne 1887.

Primer premio.

Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.

GAILLOT

Caballero de Mérito Agrícola
Constructor especial de MAQUINAS VINÍCOLAS en
BEAUNE (Cote d'or) Francia

Pipas vacías

Se venden en muy buen uso, desde 16 hasta 26 pesetas uva.

También se venden dos aparatos Malligand usados, al tipo de 100 pesetas cada uno.

Dirigirse a D. Arturo Castañeda, en Haro (Rioja.) (7)

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTIFICO

SERRANO, 4, MADRID

Arriendo

Se cede en arrendamiento un Almacén con nueve tinajas y una prensa completa de hierro, situado en Alfaro (Logroño), propio para la elaboración ó almacenamiento de vinos.

También se cederán en venta dichas tinajas.

Para su ajuste y condiciones pueden dirigirse a D. Mariano Izana, en Haro, quien informará.

ABONOS

dosimétricos concentrados

Los más baratos, eficaces y persistentes que se conocen; inmediatamente y directamente asimilables por las plantas; exentos en absoluto de sustancias inertes (arena, greda, etc.). Confeccionados expresamente para cada paso particular.

Pídanse antecedentes a D. Antonio L. Fernández, Administrador de La Reforma Agrícola, Claudio Coello, 50, Madrid.

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro Calle Mayor, núm. 45, Madrid.